

Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад №571
А.Г.Грудцына

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 71
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Омлет запеченный или паровой

Номер рецептуры: 2/6

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 5

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г | Нетто, г |
|------------------------|-----------|----------|----------|
| Яйца куриные | 1 ½ шт | 60,0 | 75,0 |
| Молоко | 22,0 | 22,0 | 27,5 |
| Масло сливочное | 2,0 | 2,0 | 2,5 |
| Соль | 0,5 | 0,5 | 0,6 |
| Масло сливочное | 4,0 | 4,0 | 5,0 |
| Выход готового блюда | | 80 | 100 |

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 100г.):

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|--------------|---------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г. | Энерг.ценность,ккал | |
| 7,8 | 10,5 | 1,4 | 131 | 0,11 |

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, куриные яйца разбивают, добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выливают яично-молочную смесь и варят на пару или запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС 8-10 мин до полного загустения. Отпускают с растопленным сливочным маслом. При отпуске омлет поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка.

Цвет - светло-желтый. Консистенция - нежная, пористая, упругая.

Запах - свойственный смеси яйца и молока, без постороннего.

Вкус - характерный смеси яйца и молока, нежный, без подгорелости.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

100

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Какао с молоком

Номер рецептуры: 14/10

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 165

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г | Нетто, г |
|------------------------|-----------|----------|----------|
| Какао | 5,0 | 5,0 | 4,5 |
| Молоко | 100,0 | 100,0 | 90,0 |
| Сахар | 20,0 | 20,0 | 18,0 |
| Вода | 110,0 | 110,0 | 99,0 |
| Выход готового блюда | | 200 | 180 |

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 200г.):

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|--------------|---------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г. | Энерг.ценность,ккал | |
| 3,9 | 3,5 | 22,9 | 135 | 0,52 |

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество горячей кипяченой воды и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее кипяченое молоко, остальную воду доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-тонкая взвесь без отстоя .

Цвет-светло-коричневый. Консистенция-жидкая, однородная.

Запах-свойственный для какао и кипяченого молока, без постороннего.

Вкус - характерный для какао и кипяченого молока, сладкий.

Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад №571
А.Г.Грудцына



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 6
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Салат из припущенной моркови и яблок с растительным маслом

Номер рецептуры: 13/1

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 45

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г | Нетто, г |
|-----------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Морковь | 61,3 | 49,0 | 40,8 |
| Яблоки | 14,3 | 10,0 | 8,3 |
| Сахар | 2,0 | 2,0 | 1,7 |
| Масло растительное | 4,0 | 4,0 | 3,3 |
| Выход готового блюда | | 60 | 50 |

Технология приготовления:

Морковь промывают, очищают, ополаскивают проточной водой, затем нарезают соломкой или натирают на терке и припускают с добавлением воды (20 % к массе). Яблоки тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают, очищают, затем удаляют семенное гнездо (сердцевину), нарезают соломкой или натирают на терке. Компоненты соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.

Цвет моркови -оранжевый, яблок-кремовый или светло-салатный.

Консистенция моркови -мягкая, яблок-хрустящая.

Запах-свойственный припущенной моркови, яблок с маслом растительным.,

Вкус характерный для припущенной моркови и яблок с маслом растительным, кисло-сладкий.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына



Технологическая карта (кулинарный рецепт) №
от 3 до 7 лет

24

Наименование блюда: Суп картофельный со сметаной

Номер рецептуры: 12/2

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 117

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г | Нетто, г |
|------------------------|-----------|----------|----------|
| Картофель | 66,7 | 50,0 | 45,0 |
| Морковь | 15,0 | 12,0 | 10,8 |
| Лук репчатый | 9,5 | 8,0 | 7,2 |
| Масло сливочное | 2,0 | 2,0 | 1,8 |
| Вода или бульон | 140,0 | 140,0 | 126,0 |
| Соль | 1,0 | 1,0 | 0,9 |
| Сметана | 5,0 | 5,0 | 4,5 |
| Выход готового блюда | | 200 | 180 |

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 60г.):

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|--------------|---------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г. | Энерг.ценность,ккал | |
| 1,3 | 2,1 | 9,0 | 61 | 4,57 |

Технология приготовления:

Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и маслом. Картофель нарезают дольками. В кипящий бульон кладут картофель и варят до полуготовности, через 10-15 мин добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: на поверхности жидкой части - блески жира, сметаны, овощи сохранили форму нарезки.

Цвет: бульона - с кремовым оттенком, овощей - характерный для их вида, жира - светло-оранжевый.

Консистенция: овощей мягкая, слегка плотная.

Вкус: характерный вареных и припущенных овощей, в меру соленый.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 82
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Бефстроганов из отварного мяса говядины

Номер рецептуры: 8/8

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр.55

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г | Нетто, г |
|-----------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Говядина | 87,0 | 64,0 | 48,0 |
| Масло сливочное | 4,0 | 4,0 | 3,0 |
| Молоко | 45,0 | 45,0 | 33,8 |
| Мука пшеничная | 4,0 | 4,0 | 3,0 |
| Морковь | 10,0 | 8,0 | 6,0 |
| Лук репчатый | 14,3 | 12,0 | 9,0 |
| Соль | 1,0 | 1,0 | 0,8 |
| Выход готового блюда | | 80 | 60 |

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 80.):

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|--------------|---------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г. | Энерг.ценность,ккал | |
| 13,1 | 12,9 | 5,9 | 192 | 0,87 |

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от сухожилий, варят крупным куском, охлаждают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, толщиной 0,3см. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла сливочного. Нарезанное мясо соединяют с припущенными овощами, заливают молочным соусом и кипятят 7-10мин. Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком и кипятят 10-15 мин.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид- брусочки мяса нарезаны поперек волокон, политы соусом.

Цвет- мяса светло-коричневый, соуса- светло-кремовый.

Консистенция - мяса сочная, мягкая, соуса -однородная, средней густоты.

Запах- свойственный отварному мясу, соусу молочному, без постороннего.

Вкус- характерный отварному мясу в соусе молочном.

Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад №571
А.Г.Грудцына



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 44
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Каша рисовая рассыпчатая

Номер рецептуры: 45/3

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.257

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г | Нетто, г |
|------------------------|-----------|----------|----------|
| Крупа рисовая | 45,9 | 45,9 | 35,3 |
| Вода | 95,3 | 95,3 | 73,3 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 2,7 |
| Соль | 0,9 | 0,9 | 0,7 |
| Выход готового блюда | | 130 | 100 |

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 130г.):

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|--------------|---------------------|---------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г. | Энерг.ценность,ккал | |
| 3,2 | 2,9 | 33,5 | 171 | 0,0 |

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают несколько раз в холодной воде, всыпают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности 30 мин, затем добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное, перемешивают и прогревают 3-5 мин.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна сохранили форму, не разварившиеся.

Цвет- белый или серовато-белый.

Консистенция- рассыпчатая, мягкая, однородная.

Запах-свойственный вареному рису с маслом сливочным, без постороннего.

Вкус-характерный вареному рису с маслом сливочным, без подгорелости.

Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад №571
А.Г.Грудцына



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 95
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 6/10

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 149

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г | Нетто, г |
|------------------------|-----------|----------|----------|
| Сухофрукты | 10,0 | 10,0 | 9,0 |
| Сахар | 15,0 | 15,0 | 13,5 |
| Вода | 210,0 | 210,0 | 189,0 |
| Витамин С | 0,1 | 0,1 | 0,0 |
| Выход готового блюда | | 200 | 180 |

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 200г.):

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|--------------|---------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г. | Энерг.ценность,ккал | |
| 0,5 | 0,0 | 18,3 | 72,0 | 50,16 |

Технология приготовления:

Сухофрукты, сортируют по видам и тщательно промывают, нарезают, заливают кипятком и варят 8-10 мин, затем добавляют сахар и варят еще 8-10 мин. при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С (перед реализацией). Для детей 1-3 лет-мг 3-6 лет-50 мг на 1 порцию.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-вареные сухофрукты (смесь-яблоки, груши и др.) сохранили форму, залиты сиропом(отваром).

Цвет- свойственный вареным сухофруктам, отвар от светло-желтого до светло-коричневого разной интенсивности.

Консистенция-жидкой части(отвара)-прозрачная, в которой может быть незначительное.

Запах-свойственный для вареных сухофруктов, без постороннего.

Вкус-характерный для вареных сухофруктов, кисло-сладкий.

Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад №571
А.Г.Грудцына



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 34
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Картофель отварной

Номер рецептуры: 1/3

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.167

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г | Нетто, г |
|------------------------|-----------|----------|----------|
| Картофель | 200,0 | 150,0 | 130,0 |
| Масло сливочное | 5,0 | 5,0 | 4,3 |
| Соль | 1 | 1 | 0,9 |
| Выход готового блюда | | 150 | 130 |

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 150г.):

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|--------------|---------------------|---------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г. | Энерг.ценность,ккал | |
| 2,9 | 4,2 | 21,9 | 139 | 6,0 |

Технология приготовления:

Очищенный картофель целыми клубнями или нарезанный крупным кубиком (2,0*2,0) заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль и варят до готовности. Отвар сливают, вареный картофель подсушивают 5-7 мин. на плите. При отпуске горячий картофель поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным, можно добавить мелконарезанную зелень(1-2гр).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность картофеля полито маслом сливочным, форма сохранена.

Цвет: белый или светло желтый.

Консистенция: мягкая, слегка разварившаяся.

Запах: свойственный отварному картофелю с маслом сливочным, без постороннего.

Вкус: характерный отварному картофелю с маслом сливочным.

Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад №571
А.Г.Грудцына



Технологическая карта (кулинарный рецепт) №
от 3 до 7 лет

18

Наименование блюда: Сельдь с маслом

Номер рецептуры: 35/1

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.89

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г | Нетто, г |
|------------------------|-----------|----------|----------|
| Сельдь | 14,9 | 10,0 | 20,0 |
| Масло сливочное | 5,0 | 5,0 | 10,0 |
| Выход готового блюда | | 10/5 | 30 |

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 10/5):

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|--------------|---------------------|---------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г. | Энерг.ценность,ккал | |
| 1,7 | 4,4 | 0,1 | 47 | 0 |

Технология приготовления:

Филе соленой сельди (мякоть) нарезают тонкими ломтиками. Подают с кусочком масла сливочного.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид тонкие ломтики сельди, без кожи и костей с кусочком масла сливочного.

Цвет сельди серебристо серый, без пожелтения, масла сливочного светло желтый.

Консистенция сельди упругая, масла мажущаяся.

Запах свойственные соленой сельди и масла сливочного, без постороннего.

Вкус характерный соленой сельди и масла сливочного.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 101
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Напиток из шиповника

Номер рецептуры: 15/10

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 167

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г | Нетто, г |
|------------------------|-----------|----------|----------|
| Шиповник | 15,0 | 15,0 | 11,5 |
| Сахар | 15,0 | 15,0 | 11,5 |
| Вода | 230,0 | 230,0 | 207,0 |
| Выход готового блюда | | 200 | 180 |

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 200г.):

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|--------------|---------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г. | Энерг.ценность,ккал | |
| 0,2 | 0,1 | 16,7 | 65 | 89,0 |

Технология приготовления:

Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают, заливают кипятком, варят 10 мин. и оставляют для настаивания на 15-20 мин, затем процеживают, В настой добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-прозрачный отвар.

Цвет-светло-коричневый.

Консистенция-жидкая, в которой может быть незначительное количество взвешенных.

Запах-свойственный отвару шиповника, без постороннего.

Вкус - характерный отвара шиповника, сладкий.